MODE D'EMPLOI DE LA CUISINIÈRE À BOIS ET À COMBUSTIBLE SOLIDE RAYBURN HEATRANGER 355SFW

BS EN 12815

Made by AGA

CE

Protection du consommateur
En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour garantir que nos cuisinières sont conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions correspondantes en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.

NOTE IMPORTANTE : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE. Toute modification non agréée par Aga est susceptible d'entraîner l'annulation de l'homologation de la cusinière, de sa garantie et pourrait également constituer une enfreinte à vos droits statutaires. Employez seulement les pièces de rechange agréées.

Tous les règlements locaux, y compris les règlements relatifs aux normes nationales et européennes, doivent être observés lors de l'installation de cette cuisinière.

Contrôle des substances - Hygiène et sécurité

Important
Il est possible que cette cuisinière renferme les matériaux indiqués ci-dessous. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur/de l'installateur de s'assurer de porter des vêtements de protection individuelle lors de la manipulation de ces matériaux ; sinon, ils peuvent être nuisibles à la santé et à la sécurité ; voir plus bas pour obtenir de plus amples renseignements.

Briques réfractaires, combustibles granuleux, combustibles artificiels : Portez des gants jetables en cas de manipulation.

Ciment réfractaire : Portez des gants jetables en cas de manipulation.

Colles et produits d'étanchéité : Soyez vigilant ; si ceux-ci se trouvent toujours à l'état liquide, portez un masque pour le visage et des gants jetables.

Fil de verre, laine de verre, plaques isolantes, fibres céramiques, kérosène : Ces produits sont susceptibles d'être dangereux en cas d'inhalation, pouvant irriter la peau, les yeux, le nez et la gorge. En cas de manipulation, évitez leur inhalation et tout contact avec la peau et les yeux. Portez des gants jetables, un masque pour le visage et des lunettes de protection. Après manipulation, lavez-vous les mains et les parties exposées. Au moment de mettre le produit au rebut, réduisez la poussière à l'aide d'un vaporisateur et veillez à ce que les pièces soient enveloppées de manière sure.

INTRODUCTION

La cuisinière Rayburn 355SFW a été conçue pour fonctionner en utilisant toute une variété de combustibles solides pour pourvoir à des besoins de cuisson, d'eau chaude sanitaire et de chauffage central.
La chaudière d'eau chaude à commande thermostatique est capable de fonctionner indépendamment de la cuisinière et fournira l'eau chaude nécessaire pour le chauffage central et les besoins sanitaires (réglage normal pour l'utilisation en hiver), tandis que le volant d'aération manuel, situé sur le devant de la porte du cendrier, assurera la chaleur pour la cuisson et l'eau chaude sanitaire (réglage normal pour l'utilisation en été).
Le bouton du registre du conduit de la cuisinière/chaudière, situé au milieu sur le devant de la cuisinière, en-dessous du plateau supérieur, doit être ajusté en même temps que le registre de la chicane du conduit de fumée, pour obtenir le rendement souhaité de la cuisinière.

PRÉPARATION DE LA CUISINIÈRE

EMPLACEMENTS DES BRIQUES RÉFRACTAIRES

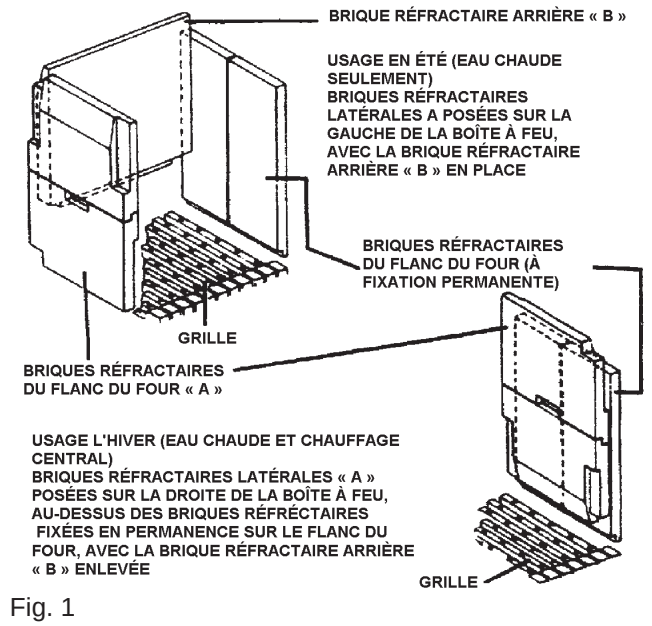
La cuisinière Rayburn Heatranger 355SFW est fournie avec un jeu de briques réfractaires amovibles pour la chaudière ; leur emplacement détermine la quantité d'eau chaude disponible l'été et l'hiver.
Les briques réfractaires sur le flanc du four et à l'avant de la boîte à feu sont fixées en permanence, au moyen de ciment réfractaire ; il est important qu'elles restent en place de manière définitive.
Les deux briques latérales de la chaudière et la brique située à l'arrière de la chaudière, sont à mettre en place

AVERTISSEMENT
IL EST IMPÉRATIF DE MAINTENIR FERMÉES EN PERMANENCE LA PORTE DU CENDRIER ET LA PORTE DE LA BOÎTE À FEU PENDANT L'UTILISATION NORMALE DE LA CUISINIÈRE, SAUF LORS DE SON ALLUMAGE OU DE SON ALIMENTATION EN COMBUSTIBLE.

l'été, pour répondre à des besoins d'eau chaude seulement.
Pour une utilisation en hiver ou pour faire marcher le chauffage central, la brique arrière de la chaudière est enlevée et les deux briques latérales de la chaudière sont transférées pour être posées au-dessus des briques situées sur le flanc du four.

Curseur à air secondaire

En ouvrant la porte de la boîte à feu, vous pouvez voir le curseur à air secondaire à la base de l'ouverture : celui-ci doit être réglé en fonction du combustible utilisé, comme suit :


BRIQUE RÉFRACTAIRE ARRIÈRE « B »
USAGE EN ÉTÉ (EAU CHAUDE SEULEMENT)
BRIQUES RÉFRACTAIRES LATÉRALES A POSÉES SUR LA GAUCHE DE LA BOÎTE À FEU, AVEC LA BRIQUE RÉFRACTAIRE ARRIÈRE « B » EN PLACE
BRIQUES RÉFRACTAIRES DU FLANC DU FOUR (À FIXATION PERMANENTE)
GRILLE
BRIQUES RÉFRACTAIRES DU FLANC DU FOUR « A »
USAGE L'HIVER (EAU CHAUDE ET CHAUFFAGE CENTRAL)
BRIQUES RÉFRACTAIRES LATÉRALES « A » POSÉES SUR LA DROITE DE LA BOÎTE À FEU, AU-DESSUS DES BRIQUES RÉFRÉCTAIRES FIXÉES EN PERMANENCE SUR LE FLANC DU FOUR, AVEC LA BRIQUE RÉFRACTAIRE ARRIÈRE « B » ENLEVÉE
GRILLE
Fig. 1

Curseur à air ouvert : Bûches
Curseur à air fermé : Combustibles non fumigènes artificiels

Cette cuisinière a été soumise à des essais en utilisant des briquettes de combustible non fumigène pour cuisinières fermées (Taybrite et Ancit), d'une taille comprise entre 20 g et 140 g. D'autres combustibles sont vendus dans le commerce et peuvent présenter des résultats similaires

AVERTISSEMENT : SURFACES CHAUDES, utilisez l'outil fourni pour opérer la cuisinière. Il est recommandé d'utiliser les gants de cuisine fournis pour soulever les couvercles bombés et utiliser la plaque de cuisson. Des gants de cuisine de rechange sont en vente à la boutique Aga.

COMBUSTIBLES SOLIDES RECOMMANDES

COMBUSTIBLES ARTIFICIELS : NOISETTES SIMPLES SUNBRITE, NOISETTES DOUBLES SUNBRITE, COALITE, PHURNACITE ET SUPACITE.

COMBUSTIBLES NATURELS : ANTHRACITE, NOIX ET NOISETTES, CHARBON DOMESTIQUE (TRIPLES/NOIX ET DOUBLES/NOISETTES), TAYBRITE, COKE.

IL EST INTERDIT D'UTILISER DU COKE DE PÉTROLE.

Les morceaux de combustible démesurés doivent être rompus en plus petite taille. Lors de l'alimentation en combustible, veillez à enlever toutes pierres et tous corps étrangers.

Les combustibles doivent être conservés sous abri, tout particulièrement en ce qui concerne les combustibles artificiels, qui doivent être conservés au sec.
Il n'est pas recommandé de brûler des déchets de cuisine humides et la cuisinière ne doit pas être utilisée comme incinérateur.

Toutes les grilles d'arrivée d'air doivent être entretenues pour veiller à ce qu'elles ne soient pas bouchées.

Un mauvais entretien de votre cuisinière peut entraîner des feux de cheminée. Les feux de cheminée se produisent lorsque des dépôts de combustible posés sur les parois internes de la cheminée se mettent à prendre feu. Ces dépôts de combustible, appelés " créosote ", sont un sous-produit naturel de la combustion du bois. Il existe un risque d'incendie si la couche de créosote qui recouvre les parois internes de la cheminée est supérieure à 5 mm d'épaisseur.

FONCTIONNEMENT DE LA PORTE

FONCTIONNEMENT DE LA PORTE DU FOUR - VOIR LA FIGURE 2

Pour ouvrir les portes : Tournez légèrement la poignée

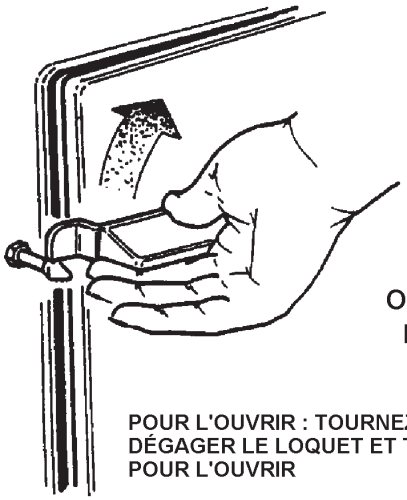


Fig. 2 DESN 515232

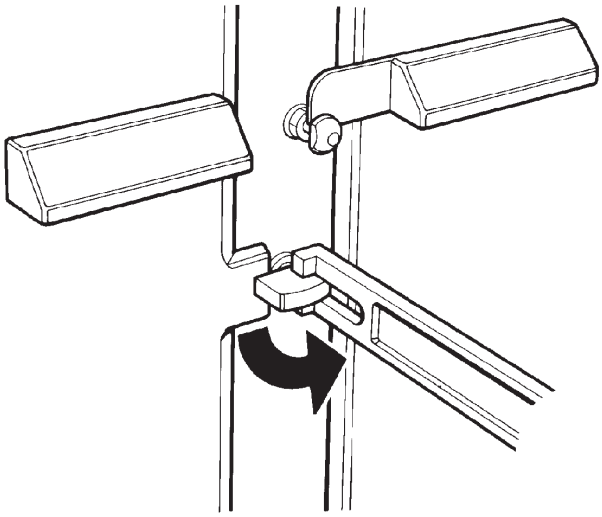


Fig. 3 DESN 515248

pour soulever le loquet de la porte de sa tige de verrouillage et tirez sur la porte pour l'ouvrir.

Pour fermer les portes : Fermez délicatement la porte jusqu'à ce que le loquet de la porte entre en contact avec sa tige de verrouillage.

FONCTIONNEMENT DE LA PORTE DE LA BOÎTE À FEU/DE LA PORTE DU CENDRIER

La porte de la boîte à feu et la porte du cendrier sont maintenues fermées au moyen d'une vis à tourner. Un outil est fourni pour opérer ces vis lorsque la cuisinière est chaude ; celles-ci peuvent être ajustées pour que les portes soient fermées à fond. **POUR ÉVITER TOUTE SURCHAUFFE, IL EST IMPORTANT DE VEILLER À BIEN FERMER CES PORTES.**

ALIMENTATION AU BOIS OU A LA TOURBE

La cuisinière brûle de manière tout à fait satisfaisante des bûches, des billes ou des briquettes de tourbe ; il est toutefois nécessaire de veiller à ce que les bûches soient parfaitement sèches afin d'obtenir le meilleur rendement de la cuisinière et de minimiser les dépôts de créosote. Des bûches humides peuvent également apporter du stockage de chaleur la nuit et nous vous recommandons d'observer les astuces suivantes :

a) Si possible, brûlez du bois doux sec le jour et, la nuit, brûlez du bois dur.
b) Évitez d'utiliser du bois vert pour le stockage la nuit, pour empêcher l'augmentation des dépôts de créosote.
c) Le bois dur brûle plus longtemps, mais sa réponse de chauffe est plus lente, ce qui explique qu'il vaut mieux éviter d'en utiliser le jour.
d) Il n'est pas recommandé de brûler des déchets de cuisine humides.
e) Avant de rajouter du combustible, ouvrez à fond le registre de la chicane du conduit de fumée et remplissez la boîte à feu jusqu'au bas de l'ouverture de la porte de la boîte à feu, tout en vous assurant que le curseur à air secondaire est bien ouvert à fond.

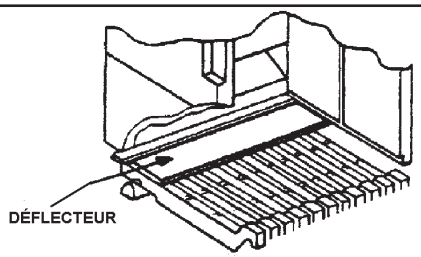


Fig. 4

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE CUISINIÈRE

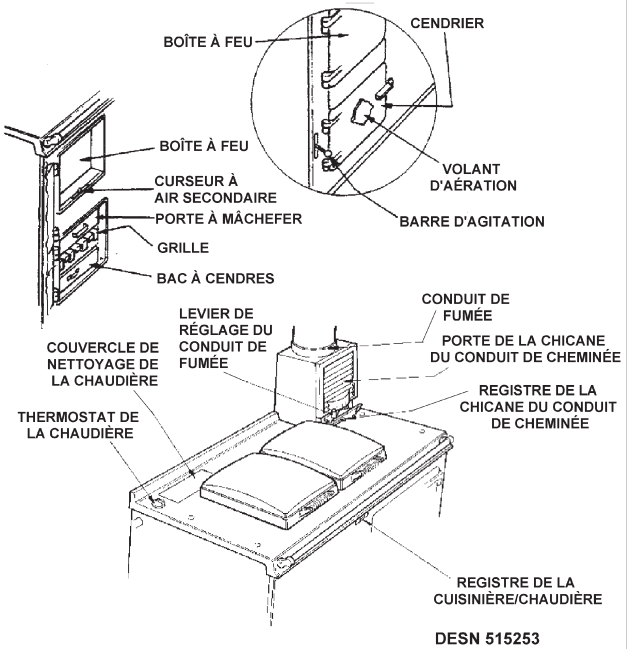


Fig. 5

f) Pour obtenir une vitesse de combustion optimale à partir de bûches seulement, il est recommandé de poser un déflecteur sur la face supérieure des barreaux de va-et-vient à l'arrière de la boîte à feu. Voir le diagramme. Il n'est pas nécessaire d'agiter la grille en cas de combustion de bûches : il suffira généralement de les remuer à l'aide d'un tisonnier. Veillez à enlever toujours ce déflecteur lorsque vous mettez des combustibles minéraux solides à brûler.

ALLUMAGE DU FEU

Tous les combustibles : Utilisation de bois et de papier

a) Vérifiez que le conduit de fumée n'est pas obstrué.
b) Ouvrez la porte de la boîte à feu.
c) Ouvrez la porte du cendrier.
d) Décendrez (Figure 8) et enlevez le combustible non brûlé de la grille (enlevez la porte à mâchefer au-dessus de la grille) (Figure 10), raclez le combustible pour le déposer dans le bac à cendres et remettez en place la porte à mâchefer.
e) Enlevez le bac à cendres, videz-le et remettez-le en place (Figure 9).
f) Ouvrez à fond le registre de la chicane du conduit de fumée (Figure 7).
g) Poussez à fond sur la " gauche " le levier de réglage du conduit de fumée (la porte de la chicane du conduit de fumée fermée, Figure 7).
h) Posez une quantité généreuse de bois et de papier sur les barreaux de la grille ainsi qu'une petite quantité de combustible et mettez-y le feu.
i) **Fermez et verrouillez la porte du cendrier**, avec la commande à volant d'aération ouverte
j) **Fermez et verrouillez la porte de la boîte à feu.**
k) Une fois que le feu a bien pris, ouvrez la porte de la boîte à feu et remplissez la boîte à feu de combustible. Vérifiez le réglage du curseur à air secondaire (Figure 6). Fermez et verrouillez la porte de la boîte à feu. Remettez le registre de la chicane du conduit de fumée sur la position qui produit le feu de l'intensité souhaitée.

Tous les combustibles : Utilisation d'un allume-gaz

a) Vérifiez que le conduit de fumée n'est pas obstrué.
b) Ouvrez la porte de la boîte à feu.
c) Ouvrez le cendrier.
d) Décendrez (Figure 8) et enlevez la porte à mâchefer (Figure 10). Insérez l'allume-gaz plat de type baïonnette au-dessus des barreaux de la grille.
e) Enlevez le bac à cendres et videz-le (Figure 9).
f) Ouvrez à fond registre de la chicane du conduit de fumée (Figure 7).
g) Poussez à fond sur la " gauche " le levier de réglage du conduit de fumée (la porte de la chicane du conduit de fumée fermée, Figure 7).
h) Posez 7,5 à 10 cm d'épaisseur de combustible sur la grille et mettez-y le feu au moyen de l'allume-gaz..
i) Fermez à fond la porte du cendrier et la porte de la boîte à feu, avec la commande du volant d'aération ouverte.
j) Lorsque le combustible brûle bien, éteignez l'allume-gaz et enlevez-le, remettez en place la porte à mâchefer et le bac à cendres, fermez et verrouillez la

porte du cendrier, avec la commande à volant d'aération ouverte et fermez la porte de la boîte à feu.

k) Une fois que le feu a bien pris, ouvrez la porte de la boîte à feu et remplissez la boîte à feu de combustible. Vérifiez le réglage du curseur à air secondaire (Figure 6). Fermez et verrouillez la porte de la boîte à feu. Poussez le registre de la chicane du conduit de fumée pour le remettre dans la position qui permet d'en obtenir le meilleur rendement. Réglez le volant d'aération au taux de combustion désiré.

COMMANDE DE LA CUISINIÈRE

Cuisson seulement - Tous les combustibles

a) L'intensité du feu est régulée au moyen d'un volant d'aération prévu sur la porte du cendrier pour régler l'arrivée d'air.

b) Le registre de la cheminée dans la chicane du conduit de fumée sert à réduire le tirage de la cheminée ; plus le registre est fermé, plus il est facile de réguler la cuisinière.
Les repères inscrits sur le registre de la chicane du conduit de fumée sont destinés à vous aider à reproduire les réglages les plus performants pour votre cheminée, où le repère **n° 1** correspond à une position fermée et où **n° 6** correspond à la position ouverte à fond.

c) Le contrôle de la direction des gaz du conduit de fumée s'obtient en réglant le registre de la cuisinière/chaudière.
Réglez sur la position " C " le bouton du registre de la cuisinière/chaudière à l'avant de la cuisinière et mettez sur le réglage minimum le bouton du thermostat de la chaudière dans l'angle arrière gauche du plateau supérieur.

d) Avec le thermostat réglé sur la position **n°1**, de l'eau chaude est obtenue pendant la cuisson.

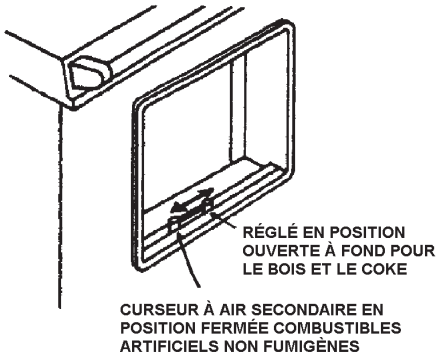
NOTE : EN S'ÉLOIGNANT PROGRESSIVEMENT DE LA POSITION "C", LES RÉGLAGES INTERMÉDIAIRES DU BOUTON DU REGISTRE DE LA CUISINIÈRE/CHAUDIÈRE AURONT POUR EFFET DE RESTREINDRE LA QUANTITÉ DE CHALEUR ENVOYÉE VERS LE HAUT DU FOUR ET D'AUGMENTER LA QUANTITÉ DE CHALEUR VERS LA CHAUDIÈRE, JUSQU'À CE QUE LE BOUTON SOIT SE TROUVE SUR LE SYMBOLE "H" CORRESPONDANT À UN CHAUFFAGE MAXIMUM DE L'EAU. DANS CETTE POSITION, UNE PROPORTION MINIMALE DE LA CHALEUR EST ENVOYÉE POUR CHAUFFER LE FOUR, BIEN QUE CE DERNIER CHAUFFERA MALGRÉ TOUT.

REGULATION

Cuisson seulement - Tous les combustibles

Réglez le volant d'aération en position ouverte. Ce n'est que par tâtonnement que vous viendrez à connaître le réglage précis qui convient à la cuisinière.

Réglez le bouton du registre de la cuisinière/chaudière sur la position " C ", réglez le registre de la chicane du conduit de fumée en position complètement ouverte


RÉGLÉ EN POSITION OUVERTE À FOND POUR LE BOIS ET LE COKE
CURSEUR À AIR SECONDAIRE EN POSITION FERMÉE COMBUSTIBLES ARTIFICIELS NON FUMIGÈNES
Fig.6

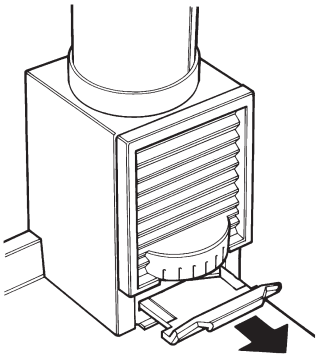


Fig.7

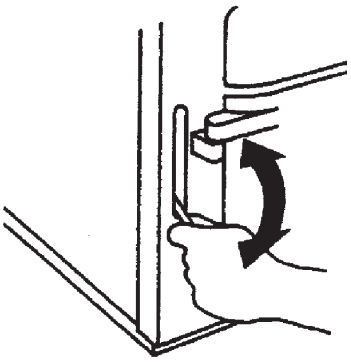


Fig.8

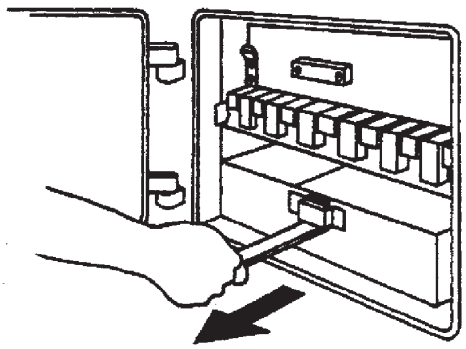


Fig.9

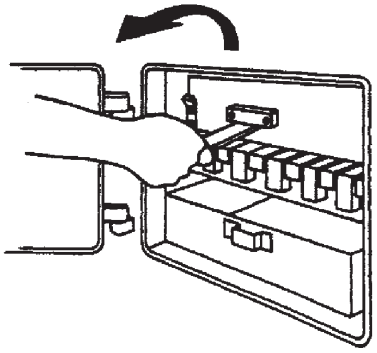


Fig.10

après une alimentation en combustible, puis remettez-le sur la position qui s'est avérée produire les meilleurs résultats. fullest extent.Il ne sert à rien d'essayer d'obtenir une hausse rapide de température en ouvrant le registre de la cheminée à fond. Cela ne fait que gâcher de la chaleur en l'envoyant dans la cheminée.

Évitez des feux d'une température excessive à base de combustible solide : ils ne servent à rien et ne peuvent qu'endommager gravement la chaudière.

Le premier signe de surchauffe de la cuisinière se manifeste par la formation de mâchefer (de la cendre fondue), qui risque d'endommager les briques réfractaires.

Les briques réfractaires endommagées doivent être remplacées au plus tôt, mais en attendant elles peuvent être réparées avec du ciment réfractaire à titre provisoire.

Verrouillez bien la porte du cendrier à fond à l'aide du loquet à vis prévu à cet effet.

STOCKAGE LA NUIT

Combustible solide

La cuisinière est conçue pour brûler en permanence et ce n'est qu'en la laissant allumée la nuit que vous en obtiendrez le rendement optimal. Cela ne vous coûtera rien de plus en combustibles.

Juste avant d'aller vous coucher, décendrez et videz le bac à cendres et remettez du combustible. N'en chargez pas des quantités excessives.

Veillez à fermer à fond les portes de la boîte à feu et du cendrier et après avoir fermé le volant d'aération, rouvrez-le d'un quart de tour.

Réglez le bouton du thermostat de la chaudière sur son réglage le plus bas et fermez la plaque du registre de la chicane du conduit de fumée sur le réglage n° 1. Réglez le bouton de la chicane de la cuisinière/chaudière sur la position "C" pour envoyer le maximum de chaleur vers le four et la plaque de cuisson.

NOTE : CE N'EST QUE PAR TÂTONNEMENT QUE VOUS DÉCOUVRIREZ LA MEILLEURE POSITION À OBSERVER POUR LE REGISTRE DE LA CHICANE DU CONDUIT DE FUMÉE, MAIS COMMENCEZ TOUJOURS PAR ESSAYER LE RÉGLAGE LE PLUS BAS.

Le matin, ouvrez le volant d'aération de trois tours complets, ouvrez à fond le registre de la chicane du conduit de fumée et attisez le feu. Une fois qu'il brûle vivement, refermez le registre de la chicane du conduit de fumée, mais si vous prévoyez d'utiliser immédiatement la plaque de cuisson, n'y remettez pas du combustible pour le moment.

CHAUFFAGE CENTRAL PAR LA CHAUDIÈRE - RÉGLAGE DU THERMOSTAT

Tous les combustibles

Réglez le bouton du registre de la cuisinière/chaudière sur la position " H ".

Fermez le volant d'aération.

Pour réguler la consommation, réglez le bouton du thermostat de la chaudière sur " 8 " (pour élevé) ou " 1 " (pour bas).

Ajustez-le en fonction des besoins, pour obtenir le chauffage de l'eau désiré.

Pour obtenir un stockage de chaleur la nuit et une consommation lente le jour, réglez le bouton du thermostat de la chaudière sur "1" pour ralentir la vitesse de consommation.

Consommation de bois

Certains bois sont plus difficiles à brûler que d'autres et, en conséquence, il peut falloir ouvrir le volant d'aération en plus du thermostat pour obtenir les résultats désirés.

Le volant d'aération doit être refermé selon les besoins. Ne laissez pas la cuisinière pendant de longues périodes avec le volant d'aération ouvert : celle-ci risquerait de surchauffer et de s'abîmer.

Dans certains cas, il se peut que la cuisinière surchauffe et que l'eau à l'intérieur se mette à bouillir. Vous pourrez vous en rendre compte si vous entendez comme des coups provenant de la cuisinière et des conduites dans la maison. Si cela se produit, fermez toutes les commandes d'air et démarrez manuellement la pompe du chauffage central, si vous en disposez d'une. Ouvrez les portes du four et les couvercles de la plaque de cuisson pour évacuer la chaleur de la cuisinière. Préparez-vous à ce que de la vapeur et de l'eau bouillante s'échappent du circuit de chauffage depuis tout évent ouvert, probablement sous les combles au niveau de la vase d'expansion.

Dans le cas peu probable que la cuisinière ne soit pas en marche par très grand froid, il est nécessaire de vider l'eau de la chaudière pour éviter qu'elle ne gèle et ne produise des dégâts.

CHAUFFAGE CENTRAL LA NUIT

Combustible solide

La cuisinière peut fonctionner la nuit pour assurer un chauffage central sélectif par temps froid.

Réglez le bouton du registre de la cuisinière/chaudière sur la position " H ", après avoir remis du combustible ; réglez le bouton du thermostat de la chaudière sur la position n° 2, le registre de la chicane du conduit de fumée réglé sur minimum. Le volant d'aération doit être fermé : ces conditions permettent alors de maintenir allumés quatre radiateurs environ la nuit.

NOTE : LA TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE DE CUISSON ET DU FOUR SERA NETTEMENT PLUS BASSE ET IL LEUR FAUDRA PLUS DE TEMPS POUR CHAUFFER. N'OUBLIEZ PAS DE REMETTRE LE BOUTON DE LA CUISINIÈRE/CHAUDIÈRE SUR LA POSITION " C " POUR POUVOIR CUISINER À NOUVEAU LE MATIN.

COMBUSTION LA NUIT

Bois

La cuisinière est conçue pour rester continuellement de veille la nuit, pendant un maximum de 12 heures en fonction du type de bois sec utilisé.

Juste avant d'aller vous coucher, ouvrez le registre de la cheminée, videz le bac à cendres et remettez du combustible

Veillez à ce que la porte de la boîte à feu et du cendrier soient bien fermées, fermez à fond le volant d'aération et réglez le registre de la chicane du conduit

de fumée sur la position n° 1.
Réglez le bouton du thermostat de la chaudière sur sa position la plus basse et le bouton du registre avant sur " C ".
Tournez le levier de réglage (Figure 7) de gauche à droite, pour faire en sorte que la porte s'ouvre par le bas et minimiser ainsi la vitesse de combustion.
NOTE : LE DEGRÉ PRÉCIS D'OUVERTURE DÉPEND D'UNE PART DU TIRAGE DE LA CHEMINÉE, DU TYPE/DE L'ETAT DU BOIS. IL PEUT FALLOIR ENTRE 2 ET 3 JOURS POUR LE DÉCOUVRIR.

1. Si le combustible dans la boîte à feu s'épuise de manière prématurée, cela signifie qu'il faut réduire le tirage de la cheminée en ouvrant davantage la porte de la chicane du conduit de fumée au moyen du levier de réglage.
2. Si au lieu de brûler, le combustible " s'éteint ", il faut augmenter le tirage en réduisant l'ouverture de la porte de la chicane du conduit de fumée, au moyen du levier de réglage.

FLe matin, fermez la porte de la chicane du conduit de fumée, ouvrez le volant d'aération et le registre et alimentez le feu. Dès que le nouveau combustible prend feu, attisez le feu et fermez le registre de la chicane du conduit de fumée.
NOTE : L'ACCUMULATION DE DÉPÔTS DE CRÉOSOTE DANS LE CONDUIT DE FUMÉE ET DANS LA CHEMINÉE PEUT, À LA LONGUE, PROVOQUER DES INCENDIES DE CHEMINÉE. IL EST POSSIBLE D'ÉVITER LA PRÉSENCE DE CES DÉPÔTS EN UTILISANT RÉGULIÈREMENT DES PRODUITS NETTOYANTS CHIMIQUES PROPRIÉTAIRES QUI ÉLIMINENT LE CRÉOSOTE, COMME PAR EXEMPLE LE PRODUIT " ATTACK " ; CES PRODUITS ONT POUR EFFET DE RÉDUIRE LA FORCE D'ADHÉSION DES DÉPÔTS DE CRÉOSOTE, ET AINSI DE LES FAIRE TOMBER.

IMPORTANT : IL NE FAUT PAS PENSER QUE CES NETTOYANTS CHIMIQUES PEUVENT REMPLACER LE RAMONAGE, ILS NE FONT QUE S'Y AJOUTER.

TEMPÉRATURES TYPES DE L'EAU

Réglages du bouton du thermostat avec le registre de la cuisinière/chaudière réglé sur " H " et le volant d'aération fermé :

Thermostat sur n°	Température de l'eau (ENVIRON)
1	46ºC
3	54.5ºC
5	65.5ºC
8	80ºC

a) L'hiver, sii vous souhaitez utiliser la chaudière/ cuisinière pour obtenir de l'eau chaude et chauffer les radiateurs, il est recommandé de la régler sur la position n° 8.
b) L'été , si vous souhaitez utiliser la chaudière/ cuisinière seulement pour obtenir de l'eau chaude, il est recommandé de la régler sur la position n° 5.

NOTE : POUR GÂCHER LE MOINS DE COMBUSTIBLE, VEILLEZ À BIEN CALORIFUGER LE BALLON D'EAU CHAUDE ET LES TUYAUX.

ALIMENTATION EN COMBUSTIBLE

Remplissez la boîte à feu jusqu'au niveau recommandé, jusqu'à l'ouverture de la porte inférieure de la boîte à feu **et fermez la porte de la boîte à feu**.
Un feu bien alimenté durera un minimum de 3 heures avec du combustible solide, et de 2 heures avec du bois, pour obtenir un débit nominal maximum de la chaudière tout en y incluant des périodes de cuisson intermittentes.
NOTE : Pour la combustion de tous les combustibles à base de bois et de coke sunbrite, le curseur à air secondaire doit être en position ouverte.
Il faudra du temps pour que la chaleur d'une grosse épaisseur de combustible qui vient d'être chargé sur un feu de faible intensité atteigne le four, la plaque de cuisson et la cuisinière.
Si vous faites brûler du charbon, du Phurnacite et de l'anthracite, attendez quelques minutes que le nouveau chargement de combustible prenne feu avant de changer le réglage de la chicane du conduit de fumée.
UNE FOIS L'ALIMENTATION EN COMBUSTIBLE TERMINÉE, FERMEZ IMMÉDIATEMENT LA PORTE DE LA BOÎTE À FEU ET NE LA ROUVREZ QUE POUR Y REMETTRE DU COMBUSTIBLE.
Pour décendrer, agitez la grille en actionnant de bas en

DÉCENDRAGE

haut et de haut en bas la poignée de 10 à 20 reprises pour ôter les cendres de la grille. Voir la Figure 8.
COMMENCEZ TOUJOURS PAR DÉCENDRER AVANT D'AJOUTER DU COMBUSTIBLE (VOIR LE CHAPITRE " EXCEPTIONS " À DES INTERVALLES RÉGULIERS :
SUMMER USE:
ÉTÉ : au minimum trois fois par jour
HIVER : au minimum trois fois par jour, plus si nécessaire.
NOTE : SI LE DÉCENDRAGE DE LA GRILLE DU FOND N'ÉLIMINE PAS TOUTES LES ACCUMULATIONS DE PIERRES, DE SCHISTES OU DE MÂCHEFER, VOUS POUVEZ LES ÔTER EN SUIVANT LES CONSIGNES VISÉES AU CHAPITRE " ÉLIMINATION DU MÂCHEFER ".
Ouvrez la porte du cendrier pour accéder au bac à cendres, qui doit être vidé régulièrement (Voir Figure 9).
L'hiver, il est parfois nécessaire de le faire plus de trois fois par jour, en fonction de la rigueur du froid.
La fréquence d'alimentation en combustible dépend de la qualité du combustible et du mode d'utilisation de la cuisinière.
NE LAISSEZ PAS LES CENDRES S'ACCUMULER DANS LE BAC À CENDRES JUSQU'À CE QU'ELLES TOUCHENT LE DESSOUS DES BARREAUX DE LA GRILLE SINON CEUX-CI RISQUERAIENT DE S'ABIMER.
Veillez à poussez à fond le bac à cendres, sinon la porte du cendrier risque de pas bien se fermer et se verrouiller complètement.
EXCEPTIONS : EN CAS D'UTILISATION D'ANTHRACITE OU DE PHURNACITE COMMENCEZ TOUJOURS PAR REMETTRE DU COMBUSTIBLE AVANT DE VIDER LE BAC À CENDRES ET D'AGITER LA GRILLE

ENLÈVEMENT DU MÂCHEFER DE LA GRILLE

Si des pierres, des morceaux de mâchefer et de schistes se sont accumulés, il est possible qu'ils ne passent pas à travers la grille au moment de l'agiter, voire même qu'ils s'y bloquent.
Attendez toujours que le feu s'éteigne et refroidisse, puis ouvrez la porte du cendrier et enlevez le bac à cendres.
Enlevez la porte à mâchefer (Voir la Figure 10) et insérez un tisonnier à bout incurvé pour éliminer toute accumulation indésirable. Remettez en place la porte à mâchefer.
La quantité de mâchefer produit dépend de la quantité de combustible ou de la vitesse de combustion et il vous est recommandé de la vérifier une fois par semaine pour éviter toute accumulation. Une accumulation excessive aura pour effet de ralentir la vitesse de combustion et de réduire la durée de vie de la grille.
The best results can be obtained by using machined base utensils. The hottest part of the hot plate is immediately above the fire, the other end being for simmering.

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Ce n'est qu'en utilisant des ustensiles au fond usiné que vous obtiendrez les résultats les meilleurs. La partie la plus chaude de la plaque de cuisson est celle située juste au-dessus du feu, l'autre extrémité sert à mijoter les plats.
La plaque de service sur la plaque de cuisson, du côté de la chicane du conduit de fumée, sert à nettoyer le conduit de fumée et ne doit pas être enlevée lors de la cuisson ou de l'allumage de la cuisinière.
Gardez la plaque de cuisson propre à l'aide d'une brosse métallique.
NOTE : POUR QUE LA PLAQUE DE CUISSON FONCTIONNE À UN RÉGIME OPTIMAL, ALIMENTEZ LA BOÎTE À FEU JUSQU'AU BORD INFÉRIEUR DE L'OUVERTURE DE CELLE-CI EN RÉPARTISSANT LE COMBUSTIBLE BIEN HORIZONTALEMENT.
AVERTISSEMENT : LORS DE LA CUISSON, LA SURFACE DU PLATEAU SUPÉRIEUR DE LA CUISINIÈRE, AUTOUR DE LA PLAQUE DE CUISSON, DEVIENT TRÈS CHAUDE ET IL EST NÉCESSAIRE DE FAIRE PREUVE DE VIGILANCE.
VEUILLEZ VOUS REPORTER AUX CONSIGNES D'INSTALLATION CONCERNANT LES DIMENSIONS MINIMALES DES DÉGAGEMENTS À OBSERVER PAR RAPPORT AUX SURFACES ET MATÉRIAUX INFLAMMABLES.

UTILISATION DU FOUR À RÔTIR DU HAUT

Du fait qu'il varie en fonction du tirage de la cheminée, ce n'est que par tâtonnements que vous découvrirez le réglage correct du registre du volant d'aération et de la chicane du conduit de fumée pour obtenir la température de four requise. Les suggestions suivantes ne sont données qu'à titre indicatif et il est possible qu'il faille les changer pour répondre aux conditions locales.
Supposons que vous souhaitez faire un rôti et que votre four est en température de veille.

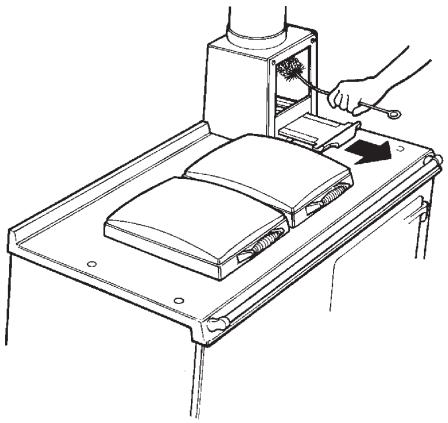


Fig.11

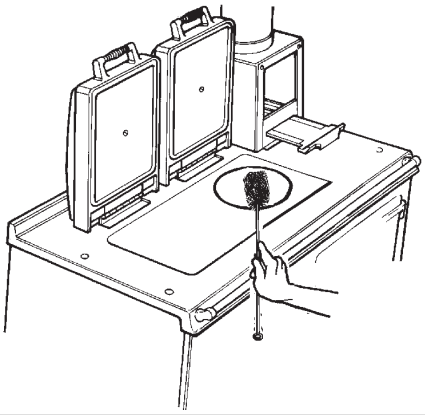


Fig.12

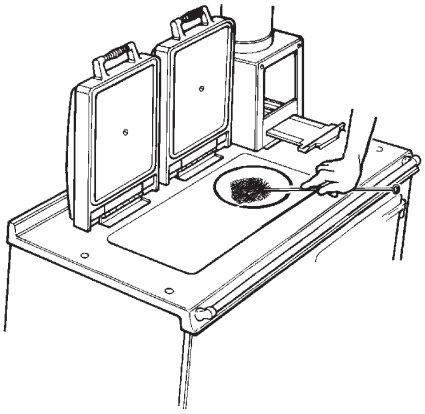


Fig.13

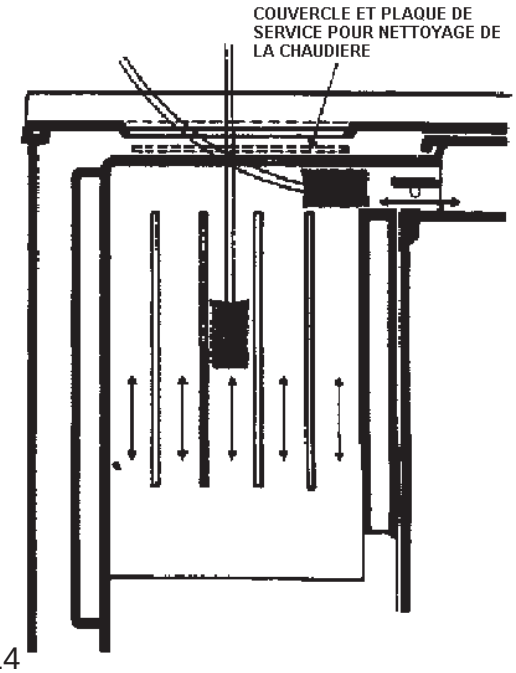


Fig.14

Dès que le feu rougeoie bien, fermez le registre de la cheminée. Ne laissez pas le feu chauffer à blanc.
La température du four devrait normalement augmenter régulièrement. Lorsqu'elle atteint un niveau environ 30ºC en-dessous de celui requis, fermez le volant d'aération pour qu'il ne soit plus qu'ouvert sur un tour. Après cela, contrôlez la température du four en ajustant le volant d'aération.
NOTE : CETTE MÉTHODE DEVRAIT MARCHER DANS LA PLUPART DES CAS, MAIS SI EN FERMANT LE REGISTRE DE LA CHEMINÉE, LE FEU SE MET À FUMER, IL EST NÉCESSAIRE DE L'OUVRIR PROGRESSIVEMENT JUSQU'À CE QUE LA FUMÉE S'ARRÊTE.
Pour réduire la température de la voûte dans le four, ajustez le bouton du registre de la cuisinière/chaudière en l'éloignant progressivement de la position "C". Le four peut être nettoyé à l'aide d'une brosse métallique rigide lorsqu'il est encore très chaud.
TEMPÉRATURE DU FOUR
CHAUD - 220º-260ºC
MOYEN - 150º-200ºC
LENT - 90º-150ºC
Vérifiez l'aiguille du thermomètre de la porte.

UTILISATION DU FOUR DE CUISSON DU BAS

Il n'est pas possible de contrôler la température de ce four ; si vous faites rôtir de la viande dans le four du haut, suffisamment de chaleur sera produite pour faire mijoter des plats dans ce four du bas.
TEMPÉRATURES DU FOUR
Veille - 95 ºC minimum
Pendant la cuisson - 135 ºC maximum
Pendant les périodes de veille de la cuisinière, ce four est idéal pour chauffer les plats et garder la nourriture au chaud.

NETTOYAGE DU CONDUIT DE FUMEE

AVERTISSEMENT : SURFACES CHAUDES, utilisez l'outil fourni pour opérer la cuisinière. Il est recommandé d'utiliser les gants de cuisine fournis pour soulever les couvercles bombés et utiliser la plaque de cuisson. Des gants de cuisine de rechange sont en vente à la boutique Aga.
Après un arrêt prolongé de la cuisinière, après des vacances d'été par exemple, vérifiez que le conduit de fumée est bien dégagé avant de la rallumer.
Si vous brûlez du coke, de l'anthracite ou d'autres combustibles non fumigènes, le conduit de fumée doit être nettoyé à des intervalles régulières, une fois toutes les 4 semaines.
En cas d'utilisation de charbon gras, le conduit de fumée celui-ci doit être nettoyé une fois tous les quinze jours.
Une formation de suie prolongée peut entraîner des blocages au niveau du conduit de fumée et des risques d'émanations dans la pièce de monoxyde de carbone, qui est un gaz dangereux.
Un mauvais nettoyage des tuyaux et des coudes du conduit de fumée peut présenter un risque d'émanation de gaz dangereux et de détérioration du rendement de votre cuisinière.
Conduit de fumée de la cuisinière : Laissez le feu s'éteindre. Ouvrez à fond le registre de la chicane du conduit de fumée et enlevez la porte de la chicane du conduit de fumée.
Tournez le bouton de la cuisinière/chaudière sur la position "C".
Brossez la suie et les poussières de l'intérieur du conduit de fumée en les laissant tomber sur le dessus du four. Figure 11.
Enlevez la plaque de service de la plaque de cuisson, raclez les dépôts vers l'avant et faites-les tomber dans la boîte à feu (Figures 12 et 13).
Conduit de fumée de la chaudière : Réglez le bouton du registre de la cuisinière/chaudière sur la position " H " et enlevez le couvercle de nettoyage de la chaudière, sur le plateau supérieur, à côté du bouton de commande du thermostat de la chaudière.
Enlevez la plaque de service de la chaudière et brossez à côté des conduits de la chaudière, de haut en bas, pour faire tomber les débris dans la boîte à feu. Figure 14.
Nettoyez l'orifice de sortie du conduit de fumée de la chaudière en insérant la brosse à l'horizontale, à la droite de l'ouverture de la chaudière, sous le plateau supérieur.
Brossez au-dessus et en-dessous du registre de la chaudière, pour faire tomber tous les débris sur le dessus du four. Insérez le râteau à travers la plaque de service de la plaque de cuisson et faites tomber les dépôts dans la boîte à feu (après avoir remis sur la position " C " le bouton du registre de la cuisinière/chaudière).
Remettez en place la porte de la chicane du conduit de fumée et la plaque de service de la plaque de cuisson et agitez la grille à fond pour dégager la grille et faire en sorte qu'elle soit prête pour y rallumer un feu.
NOTE : LA CUISINIÈRE EST CONÇUE POUR ÊTRE UTILISÉE À FEU CONSTANT ET, LORSQU'ELLE N'EST PAS UTILISÉE, IL EST RECOMMANDÉ DE LAISSER OUVERTES LES PORTES DU CENDRIER ET DE LA CHICANE DU CONDUIT DE FUMÉE POUR VEILLER À CE QUE L'AIR CIRCULE LIBREMENT DANS LA CUISINIÈRE ET ÉVITER AINSI TOUT PROBLÈME DE CONDENSATION.

RAMONAGE DE LA CHEMINEE

Ramonez la cheminée une fois par an et vérifiez le bac à suie tous les trimestres. Enlevez tous dépôts qui pourraient s'y trouver.
NOTE : LES BROSSES DE RAMONAGE DOIVENT ETRE D'UN TYPE AU CŒUR METALLIQUE ET ROUES DE GUIDAGE

FEUX DE CHEMINEE

Prévention
Il ne se produit pas de feux de cheminée si les cheminées sont propres, intactes et installées correctement. Demandez à un ramoneur professionnel de la ramoner et faites la révision de votre cuisinière au moins une fois par an. Des nettoyages plus fréquents peuvent être nécessaires en fonction du combustible brûlé, du type de cuisinière et de sa fréquence d'utilisation. En règle générale, les cuisinières relativement anciennes ou utilisées fréquemment nécessitent d'être nettoyées plus d'une fois par an.

Détection d'un feu de cheminée
Le premier signe d'un feu de cheminée se manifeste généralement par le bruit, véritable bourdonnement qui ne fait qu'accroître alors que l'intensité du feu augmente. Des volutes de fumée noire et des étincelles s'échappent du haut de la cheminée ; en cas d'incendies très graves, les flammes peuvent s'échapper sur plusieurs mètres au-dessus de la cheminée.

Mesures à prendre
En cas de feu de cheminée, observez les étapes suivantes tout en ne mettant personne en péril.

1. Appelez immédiatement les pompiers.
2. Faites sortir tout le monde de la maison.
3. Fermez l'arrivée d'air de la cuisinière, c'est-à-dire le volant d'aération et le registre du conduit de fumée. Le fait de limiter l'arrivée d'air du feu permettra d'en réduire son intensité. Si le raccord de cheminée est pourvu d'un registre, bouchez-le ou fermez-en l'ouverture.
4. Si vous avez un extincteur à portée de main, ouvrez juste assez la porte de la cuisinière pour y insérer la buse d'un extincteur à poudre de 4 kg, pour des incendies de classe ABC. Videz l'intégralité du contenu de l'extincteur dans la cuisinière et fermez la porte.
5. Si possible, humidifiez le toit et les autres surfaces combustibles rangés à l'extérieur pour éviter les incendies allumés par des étincelles et des flammes.
6. Surveillez de près toutes les surfaces combustibles à proximité de la cheminée. Lors des incendies de cheminée graves, ces surfaces peuvent devenir tellement chaudes qu'elles en viennent à prendre feu d'elles-mêmes.

Après un feu de cheminée, faites vérifier la cheminée par un ramoneur professionnel ou un installateur de cuisinières.

NETTOYAGE

Les taches en surface, provoquées par des déversements de produit sur de l'émail brillant, sont plus faciles à enlever lorsque la cuisinière a refroidi et généralement un torchon humide suffit pour le faire.
Ce n'est pas à faire lorsque la cuisinière est chaude.

SUR LES SURFACES EMAILLEES, N'EMPLOYEZ PAS DE TAMPONS ABRASIFS, DE NETTOYANT DE FOUR OU DE NETTOYANTS CONTENANT DE L'ACIDE CITRIQUE.

REMPLACEMENT DES BARREAUX DE LA GRILLE

Attendez toujours que le feu s'éteigne, puis ouvrez la porte du cendrier et enlevez le bac à cendres. Enlevez le combustible non brûlé en le faisant tomber dans le cendrier au moyen du tisonnier à bout recourbé, puis soulevez chaque barreau à tour de rôle, en le tirant vers l'avant pour le soulever.

NOTE : LA GRILLE COMPORTE DEUX TYPES DE BARREAUX.
IL FAUT DONC VÉRIFIER LE TYPE DE BARREAU A REMPLACER, POUR S'ASSURER QUE LE NOUVEAU BARREAU SOIT DU TYPE CORRECTE.

REMPLACEMENT DES BRIQUES REFRACTAIRES

Les briques réfractaires de la cuisinière Rayburn 355SFW sont de toute première qualité et à condition d'installer et d'utiliser la cuisinière correctement, elles offrent une durée de service relativement long. Il s'agit toutefois de produits jetables qui, à la longue, nécessitent d'être remplacés.

Vous pouvez acheter des briques de rechange, en groupes ou individuellement, auprès de votre revendeur Rayburn. Veuillez lui indiquer le numéro de série de votre cuisinière.

Veuillez rappeler le numéro de fabrication, qui se trouve sur la plaque signalétique posée sur la cuisinière, si vous avez des questions à poser concernant cette cuisinière Rayburn.

SERVICE D'EAU CHAUDE

La cuisinière a été conçue pour produire une quantité satisfaisante d'eau chaude et de quoi cuisiner pour une journée normale, à condition que la cuisinière soit maintenue allumée la nuit, et à condition que le système et son ballon se conforment aux consignes d'installation

ENTRETIEN

Faites toujours appel à un ingénieur d'entretien/de chauffage qualifié au moment de procéder à l'entretien de votre cuisinière. Utilisez exclusivement des pièces de rechange autorisées. Ne procédez à aucune modification non autorisée.

MISE À EN GARDE AUX ÉMANATIONS DE FUMÉES

Si elle est installée et opérée correctement, cette cuisinière ne produira pas d'émanations de fumées.

Il se peut que, par moment, le décendrage ou l'alimentation en combustible produisent des émanations de fumées, toutefois celles-ci ne doivent pas persister. Si c'est le cas, il est impératif de prendre immédiatement les mesures suivantes :

a) Ouvrez portes et fenêtres pour aérer la pièce.
b) Laissez le feu s'éteindre ou enlevez de la cuisinière du combustible en combustion
c) Vérifiez que le conduit de fumée ou la cheminée ne sont pas bouchés et nettoyez-les au besoin.
d) N'essayez pas de rallumer le feu avant d'avoir établi la cause des émanations de fumées et, au besoin, adressez-vous à des professionnels.

LISTE DE PIÈCES DE RECHANGE

Numéro de la pièce	Description	Quantité requise
QWX	Thermostat de la chaudière	1
1/16182 T	Barreaux supérieurs de la grille	6
1/16182 B	Barreaux inférieurs de la grille	5
3/16272	Briques réfractaires du flanc du four	2
4/16273	Briques réfractaires supérieures du flanc de la boîte à feu	1
3/16271	Brique refractaire avant	1
3/16274	Brique refractaire arrière amovible	1
3/16275	Brique refractaire latérale amovible	2
3/18172	Déflecteur	1

Si nécessaire, des barreaux de remplacement sont toujours disponibles sortie usine. Écrivez-nous si vous avez du mal à en obtenir auprès de votre fournisseur habituel.

NOTE : ÉMISSION DE FUMÉES/D'ODEURS PENDANT LA PHASE INITIALE D'UTILISATION

Certaines parties de la cuisinière ont été recouvertes d'un léger film d'huile de protection. Pendant la phase initiale d'utilisation de la cuisinière, il se peut qu'il se produise des émanations de fumées/d'odeurs ; il s'agit là de quelque chose de normal, et non pas d'un défaut au niveau de la cuisinière. Il vous est donc recommandé d'ouvrir portes et/ou fenêtres pour aérer la pièce.

Levez les couvercles pour empêcher de tacher les garnitures des couvercles.

Pour de plus amples conseils ou renseignements, contactez le distributeur/revendeur de votre région.

Soucieux d'améliorer constamment la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'en modifier à tout moment les caractéristiques.

RAYBURN

Made by AGA

Fabriqué par
Aga
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com